

Die Küche empfiehlt:

APERITIF

PROSECCO ROSÉ	Valdo	Glas	4,00
PROSECCO DIOSMOS	Holunderblüten-Prosecco mit Minze und Eis	Glas	5,50

OREKTIKA

KOTOBOUKITSES

VORSPEISEN

Chicken Bacon-Sticks (in Streifen geschnitten) an Senf-Sauce und gerösteten Kapern	7,90
--	------

MYLO-PANTZARI PIRGOS

Türmchen von geriebener Rote-Beete, Apfel und Meerrettich	8,00
---	------

BASTOUNAKIA

Zucchini- und Haloumisticks aus der Pfanne an Tzatziki	8,50
--	------

KATSIKI TIRI

Ziegenkäse im Serrano-Mantel an Basilikum Pesto	9,90
---	------

GARIDULES

Crevetten aus der Pfanne an Guacamole-Dip	11,90
---	-------

FILETAKIA

Scheiben vom US-Flanksteak an Thymian-Knoblauch-Öl, Aloha-Salz	12,90
--	-------

OKTAPODAKI

Oktopus vom Grill an Bouquet-Salat	14,50
------------------------------------	-------

KIRIA FAGITA

HAUPTGERICHTE

ARNAKI EXOCHIKO

Geschnetzeltes vom Lamm mit Paprika und Schafskäse aus dem Ofen Salat	18,90
---	-------

TSIPOURA FILETO

Filet von der Dorade vom Grill an fr. Gemüse, Salat	19,90
---	-------

ORTIKIA THYMARI

Wachtelbrust vom Grill an Bio-Reisnudeln mit Safran, dazu reichen wir Thymian-Knoblauch-Butter, Salat	21,90
---	-------

GARIDES TIGANI

Scampi (ca. 500gr ohne Schale) aus der Pfanne mit frischem Gemüse, Salat	24,50
--	-------

MOSCHARAKI

Kalbskotelett vom Grill an Salbei-Kartoffelpüree und Salbei-Butter, Salat	25,50
---	-------

AMERIKANIKO

USA-Entrecote vom Grill an Kartoffel-Wedges, Salat	27,90
--	-------

GLOSSA JIA DIO

Wildseezunge für zwei Personen an frischem Gemüse, Salat	66,00
--	-------

EPIDORPIO

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Der Klassiker mit frischen Beeren	6,50
-----------------------------------	------

KANTAIFI

Feine Teigfäden mit Füllung aus Mandeln, Walnüssen und Vanillecreme	6,50
---	------

OINOS

WEIN

TECHNI ALIPIAS

rot, Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Drama-Makedonia Weingut Kalaizidis, 2015	0,75l	29,00
--	-------	-------

SYMFONIA

weiss, Sauvignon Blanc, Assirtiko, Kavala-Makedonia Weingut Tsiolas, 2016	0,75l	27,00
---	-------	-------

KALI OREXI